



Lundi 01 Juin

Mardi 02 Juin

Mercredi 03 Juin

Jeudi 04 Juin

Vendredi 05 Juin

Tapenade sur toast Crêpe au fromage / Gratin de courgettes Bio Comté AOP à la coupe Fruit de saison	Salade de betteraves et maïs Bio et dés de mimolette Sauté de porc Merlu MSC sauce vierge Pommes de terre rissolées Bio Flan caramel	Salade de blé aux pois chiches et cumin Boulettes de bœuf Notre tortilla de pommes de terre Bio Mouliné d'épinards Bio Bûche de mi-chèvre à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Curry rouge de dinde Label rouge Curry rouge de lentilles corails Semoule Bio Carré président Notre moelleux aux pépites de chocolat	Salade de pépinières Colin MSC pané et citron / Carottes sautées Bio Gouda Cerises Bio
--	---	---	--	---

Lundi 08 Juin

Mardi 09 Juin

Mercredi 10 Juin

Jeudi 11 Juin

Vendredi 12 Juin

Tomates vinaigrette Marmite de colin MSC / Riz IGP Saint Nectaire AOP Ramequin de purée de pommes abricots Bio artisanale	Taboulé de semoule de petit épeautre Bio Galopin de veau Pané de blé épinards Haricots verts Bio Emmental Melon	Salade de concombres et tomates et dés de brebis Dahl de lentilles Bio / Boulgour Bio Ramequin de fromage blanc nature et miel	Tartinable de pois chiches et gressins Poulet rôti Label Rouge Merlu MSC sauce curry Frites Saint môret Fruit de saison Bio	Salade verte et maïs Bio Macaronis et râpé Bio sauce aubergines tomate Bio / Fromage frais demi sel Notre fondant chocolat noisettes IGP Bas
--	--	---	--	---



La semaine sans sucre raffiné



*La semaine sans sucre raffiné*  
 DU 8 AU 12 JUN  
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE

*La cerise, un fruit de saison*  
 Découvrez les menus SUR L'APPLICATION TERRES DE CUISINE



Lundi 15 Juin

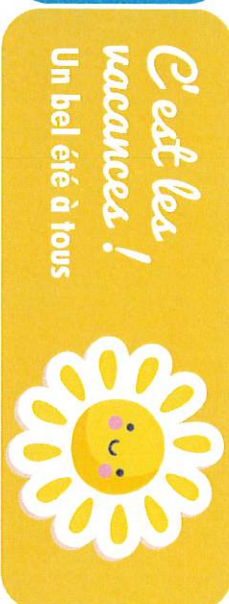
Mardi 16 Juin

Mercredi 17 Juin

Jeudi 18 Juin

Vendredi 19 Juin

Salade de bié tomate oignons Pain de viande de bœuf Falafels	Salade verte Bio et dés d'imental <b>Jambon blanc Label Rouge</b> Thon MSC mayonnaise	Melon <b>Sauté de dinde Label Rouge</b> Quenelles Bio sauce aurore Carottes sautées Bio Edam Bio	Tomates Bio vinaigrette Bâtonnets de colin MSC pané et citron /	Pizza au fromage Notre omelette Bio au four aux oignons /
<b>Courgettes à la parmesane Bio</b> Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Salade de coquillettes au pesto Ramequin de fromage blanc nature et confiture de fraises	Beignet au chocolat	Pommes de terre Bio au four Mimolette Liégeois vanille	Epinards Bio à la béchamel Pont l'évêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio
<b>Lundi 22 Juin</b>				
Salade verte Bio <b>Wok de bœuf Bio</b> Wok de lentilles Riz IGP Gouda	Salade de pépinières Nuggets de bié /	Salade de lentilles mais Paupiette de veau Hoki MSC sauce citron Gallettes de légumes Emmental à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bio Rôti de porc Froid Colin MSC sauce tomate origan Tortis et râpé Saint Marcellin IGP à la coupe Purée de fruits Bio	Notre cake mozzarella légumes Thon MSC - mayonnaise /
<b>Mardi 23 Juin</b>				
Melon Bio	Crème dessert au chocolat	Emmental à la coupe	Saint Marcellin IGP à la coupe	Salade de maïs tomates Bio Petit suisse sucré
<b>Lundi 29 Juin</b>				
Taboulé Bio Saucisse de Francfort Pané de bié Haricots verts Bio Brie à la coupe Fruit de saison	Melon Bio Bolognaise de saumon MSC /	Tapenade sur toast Steak haché Bâtonnets de mozzarella panés Petits pois Bio Camembert Bio à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio et dés de mimolette Rôti de veau Froid Menu MSC sauce vierge Pommes de terre rissolées Bio Notre cake à la noix de coco	Fruit de saison Bio
<b>Mardi 30 Juin</b>				
				Tomates cerises Sandwich crémeux <b>au jambon Label Rouge</b> Sandwich crémeux veggie Chips



**Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composition précisée est Bio  
**IGP** : Indication Géographique Protégée  
**AOP** : Appellation d'Origine Protégée  
**Label Rouge** : Label Rouge Viande de qualité supérieure  
**Menu végétarien** : Repas de substitution  
**Aide UE à destination des écoles**

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  
 Des clés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.